

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕТСКИЙ «БАЛДЫРГАН»

Технические условия

СТ РК 1336-2005

Издание официальное

Комитет по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан, Научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности РГП «Научно-производственный Центр перерабатывающей и пищевой промышленности», ТК 28 «Технический комитет по стандартизации продукции мясомолочной отрасли».

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 30 июня 2005 года № 179

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан: «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О языках в Республике Казахстан», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован. распространен в качестве официального издания без разрешения комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Технические требования	2
4	Правила приемки	5
5	Методы контроля	5
6	Транспортирование и хранение	6
7	Гарантии изготовителя	6
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	7
Приложение Б	Рецептура продукта	8
Приложение В	Библиография	9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕТСКИЙ «БАЛДЫРГАН»

Технические условия

Дата введения 2006.07.01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кисломолочный детский продукт «Балдырган» (далее «Балдырган»), предназначенный для питания детей старше 1 года.

«Балдырган» вырабатывается из пастеризованного нормализованного коровьего молока с добавлением сахара, сернокислой меди, молочнокислого железа, желточно-жировой эмульсии и лизоцимной добавки путем сквашивания закваской, приготовленной на чистых культурах ацидофильной палочки.

Требования стандарта, направленные на обеспечения безопасности продукции изложены в пунктах 3.2.3., 3.2.4, маркировка – в 3.5.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в соответствии с установленным порядком.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 2.34 -2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию;

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

Издание официальное

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, Д, B_1, B_2, РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов.

ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при закупках.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсических элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30627.3-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола).

ГОСТ 30648.2-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка.

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1 .

ГОСТ Р51258-99 Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы.

ГОСТ Р 51 301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51600-2000 Молоко. Методы определения антибиотиков.

3 Технические требования

3.1 «Балдырган» должен приготавливаться по рецептуре и технологической инструкции, разработанным в соответствии с СТРК 1081, с соблюдением санитарных правил для предприятий молочной промышленности и предприятий вырабатывающих молочные продукты для детского питания.

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям «Балдырган» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1- Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	однородная, слегка вязкая. Допускается крупитчатость и отстой сыворотки не более 5 % от объема.
Вкус и запах	кисломолочный, в меру сладкий с легким привкусом растительного масла.
Цвет	белый, со слегка желтоватым оттенком, равномерный по всей массе.

3.2.2 По физико-химическим показателям «Балдырган» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2-Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Массовая доля жира, %, не более	2,5
Массовая доля белка, % не менее	3,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	3,5
Массовая доля меди , мг%, не более	0,04
Массовая доля лизоцима, мкг/кг, не менее	20
Массовая доля железа, мг%,не более	0,15
Массовая доля витаминов, мг%, не менее: E PP C	 0,8 0,5 4,0
Кислотность, ^{0}T	70-90
Температура при выпуске с предприятия, не выше, ^{0}C	6
Примечание - В отдельных единицах упаковки продукта « Балдырган» допускается отклонение от массовой доли жира минус 0,1 % и массовой доли сахарозы минус 0,5 %.	

3.2.3 По микробиологическим показателям «Балдырган» должен соответствовать требованиям, установленным в санитарных правилах и нормах [1].

3.2.4 Остаточные количества пестицидов, микотоксинов, антибиотиков токсичных элементов и радионуклидов в «Балдыргане» регламентируются по сырью и не должны превышать допустимых уровней, установленных в санитарных правилах и нормах [1].

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, применяемые для выработки «Балдыргана», должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан в установленном порядке.

3.3.2 Для выработки «Балдыргана» применяется сырье:

- молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264 не ниже 1 сорта;

- сливки из коровьего молока с массовой долей жира не более 30 %, кислотностью плазмы не выше 22 ^{0}Т, полученные из молока не ниже 1 сорта поГОСТ 13264;

- обезжиренное молоко кислотностью не выше 19 ^{0}Т, полученное из молока не ниже 1 сорта по ГОСТ 13264;

- закваска на чистых культурах ацидофильной палочки, приготовленная в соответствии с инструкцией по приготовлению заквасок;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- добавка для производства детских молочных продуктов:

- микроэлементы в виде порошка или таблеток (с сахаром),желточно-жировая эмульсия с витамином Е, лизоцимная добавка, содержащая витамины РР и С разрешенные к применению при выработке «Балдыргана» органами Госсанэпиднадзора РК и соответствовать нормативным требованиям установленным в документах, утвержденных в установленном порядке;

- вода питьевая по ГОСТ 2874.

3.4 Упаковка

3.4.1 Для расфасовки и упаковки «Балдыргана» применяется потребительская тара вместимостью 0,25 л . из упаковочных материалов отечественного и импортного производства, разрешенных к применению органом Госсанэпиднадзора РК для контакта с молочными продуктами.

3.4.2 Способы упаковки потребительской тары должны обеспечивать герметичность, сохранность качества и безопасности упакованного продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения, реализации и установленного срока хранения.

3.4.3 В соответствии с СТРК 2.34 допускаемые отклонения от установленного объема, в процентах, не более:

- для тары вместимостью 0,25 л ± 3;

3.4.4 «Балдырган» в потребительской упаковке должен упаковываться в транспортную тару – тару многооборотную из полимерных материалов, по действующей нормативной документации.

3.5 Маркировка

3.5.1 На потребительскую упаковку «Балдыргана» наносят информацию для потребителя в соответствии с СТРК 1010, в том числе:

- наименование продукта;

- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя, наименование страны;

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- объем;

- состав продукта;

- пищевая ценность, содержание витаминов ;

- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

- срок годности;

- рекомендации по использованию;

- информация о сертификации;

- обозначение настоящего стандарта.

3.5.2 Маркировка транспортной тары должна производиться в соответствии с ГОСТ 14192.

3.5.3 Маркировка наносится на государственном и русском языках, должна быть прочной, четкой и легко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки «Балдыргана» по ГОСТ 26809.

4.2 Контроль качества и безопасности, применяемых сырья и материалов осуществляется при входном контроле на соответствие установленным требованиям нормативных документов с учетом документов их подтверждающих (паспорт качества, сертификат соответствия).

Органолептические и физико-химические показатели определяются в каждой партии лабораторией предприятия.

4.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов устанавливается органами Госсанэпиднадзора РК не реже одного раза в 3 месяца.

Контроль на наличие бактерий рода Salmonella проводится не реже одного раза в 10 дней, Staphylococcus aureus – одного раза в месяц.

Испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораториями.

4.4 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятом от той же партии продукта. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

4.5 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителями, изготовителями и контролирующими организациями арбитражные анализы проводятся в порядке, определенном законодательством Республики Казахстан.

4.6 Сертификационные испытания проводятся по пунктам и подпунктам 3.2.1, 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4 и 3.5

5 Методы контроля

5.1 Отбор и подготовка проб к анализам по ГОСТ 26809, ГОСТ 3622, для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

5.2 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5867.

5.3 Определение вкуса, запаха, консистенции и цвета – органолептически.

5.4 Определение сахарозы по ГОСТ Р 51258.

5.5 Определение массовой доли лизоцима по фактической закладке

5.6 Определение кислотности по ГОСТ 3624.

5.7 Определение сахара по ГОСТ 3628.

5.8 Определение массовой доли белка по ГОСТ 30648.2

5.9 Определение витаминов РР и С по ГОСТ 7047, Е - по ГОСТ 30627.3.

5.10 Микробиологические исследования - по ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218), по [2] и по [3].

5.11 Определение токсичных элементов:

-ртути по ГОСТ 26927;

- мышьяка по ГОСТ 26930;

- свинца, меди и кадмия по ГОСТ Р 51301;

- железа по ГОСТ 26928;

Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов по ГОСТ 30178.

5.12 Остаточные количества микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов определяются по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора РК в установленном порядке, в том числе определение антибиотиков по ГОСТ Р 51600, пестицидов по ГОСТ 23452.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 «Балдырган» транспортируется в специально предназначенных транспортных средствах (изотермических кузовах без холода, охлаждаемых кузовах, рефрижераторах), в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, действующими на соответствующем виде транспорта и при наличии санитарного паспорта, оформленного в установленном порядке.

6.2 Хранение

6.2.1 Хранение «Балдыргана» должно производиться при температуре не выше 6 ^{0}С в течение не более 24 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 12 ч.

6.2.2 Не допускается хранение «Балдыргана» вместе с не пищевыми продуктами, а также рыбой, мясом, луком, фруктами и другими сильно пахнущими пищевыми продуктами.

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие «Балдыргана» требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Таблица А.1 - Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта

Наименование	Норма			Энергетическая ценность ккал
	жир, г	белок, г	углеводы, г	
Продукт кисломолочный детский «Балдырган»	2,5	3,0	3,5	61,0

Приложение Б
(обязательное)

Таблица Б.1 - Рецептура продукта кисломолочного детского «Балдырган»

Наименование сырья	Норма закладки сырья, л
Нормализованное молоко (2,5%)	875,7
Сернокислая медь, г	1,2
Молочнокислое железо, г	5,0
Сахар-песок	35,3
Желточно-жировая эмульсия	15,0
Лезоцимная добавка	25,0
Закваска на нормализованном молоке	30,0
Вода питьевая	18,994
Итого закладка	1006,194
Выход	1000,0

Приложение В
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071-03 Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

[2] МУК 4.2.577-96/10.05.035.99 РК Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов, утвержденные Госсанэпиднадзором РК.

[3] ИСО 8261:2001 Молоко и молочные продукты. Общие руководящие указания по приготовлению проб для испытаний, начальных суспензий и растворов, разведенных 1/10, для микробиологических исследований.

УДК 637.14.3 **МКС 67.100.99** **КП ВЭД 15.51.52**

Ключевые слова: «Балдырган», качество, безопасность, технические требования, микробиологические показатели, токсичные элементы, гигиенические требования, маркировка.

gost.e-ecolog.ru